

2016/1/1・15 合併号

〒657-0064 神戸市灘区山田町3丁目1-1 神戸学生青年センター内

食品公害を追放し安全な食べ物を求める会

TEL & FAX : 078-822-0810 第2FAX : 078-842-2430

■URL・<http://www.motomerukai.com>

■Email : info.motomerukai@gmail.com

求める会ニュー入 No. 910

「めでたさも中くらいなりおらが春」 一茶
中くらいという言葉は、一茶が住んでいた信濃地方の方言では「あいまい」という意味です。このところ気掛かりなことが多く、おめでたいとは言いきれない一茶の気分で初春を迎えた方もおられることでしょう。

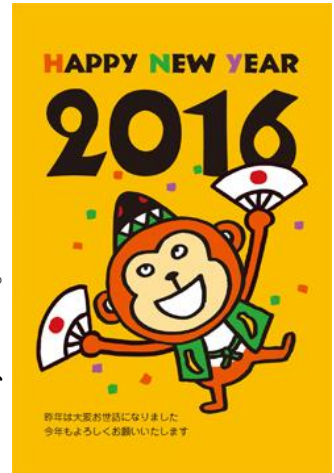
食に関する世情に関しては、私たちは昨年度の地域集会でTPPをわかりやすくまとめた動画を見て学習しました。参入が決まれば基本的には関税が無くなり、安価なアメリカの食品が市場に出回ると予想されるからです。規制がゆるいため、農薬残留が心配な農作物や、遺伝子組み換えの表示が無い加工品が食卓にあがるでしょう。そして日本の農業は大きな打撃を受け、食べ物を自給する力をさらに失います。子や孫には安全な食べ物を食べさせたいと誰もが願っていますが、この先どうなることでしょう。



内に目を向ければ「求める会」の今後のことです。高齢化で消費量が減っていることもあり、会員の退会は年間10余人に及びます。しかし会員は減っても、ここぞというときには一致団結する力は持っている会です。たとえば収穫感謝祭では、150人分の豚汁を作り、手作りケーキが並び、餅つきもありで多くの参加者で賑わいました。その底力は私たちが単に安全な食べ物を求めているだけでなく、提携運動を大事にしていることの表れです。最近、ある会員が「自分は動きにくくなったけれど、これからも求める会をできる限り買い支えたい」

と、これまで関わってきた会への思いを語られました。このような会員の志を、次へつないでいく手段が問われています。そこで、まずは会の実状を分析しようと、財務状況について考える委員会を昨年1ヶ月に1回持ちました。その結果を2月の全体会で報告します。どなたさまもぜひご参加ください。

国内では有機農業を志す新規就農者は増えているものの、売り先を確保できずに断念する人が少なくありません。対する消費者は、“オーガニック”に関心がありながら、価格が高いという理由で日常的に購入する消費者はまだ少数派です。一方、アメリカの提携であるCSA (Community Supported Agriculture の略) の名称で、農作物のやり取りを始めているところがあります。提携は今注目されている新しいシステムなのです。食べ物を生産者から直接共同購入するきっかけを作るイベントなどを一緒に企画しませんか。アンテナを張って会の外へも目を向け、交流を楽しみながら前向きに進んでいきましょう。本年もどうぞ宜しくお願い申し上げます。(代表 大野 貞枝)



12月全体会報告

12月9日(水) 10:00~12:30

【検討事項】

1、収穫感謝祭 ふりかえり

○全体として

- ・参加人数が少なかったように思った。
- ・以前は人が一杯で動けないくらいだったが、今回は自由に動けた。
- ・全体を見渡せる係りがあつたほうが良いのではないか。
- ・今回は実行委員会を作らず、部員だけで行ったが、部員も多忙すぎて無理があり、十分な事が出来なかったかもしれない。

○テーマ「つなぐ 伝える」について

- ・会員の友人がブログに「ミツバチからのメッセージ」の感想を書いてくれて、反響があつた。
- ・楽器演奏「風風」のファンの参加があり、若い世代に知ってもらつた。
- ・演奏の後の交流会の参加が少なかった。
- ・神戸女子短期大学の学生さんの参加があり、次世代への糸口になった。
- ・丹波太郎のコンサルタントの福井さんが3名で参加されインターネットで広く発信し、褒めていただいた。

○各担当からの報告

会計；ケーキの無料提供の方は(ありがとうございます)次回からは経費を報告して下さい。

食堂；豚汁の具が鍋の底に沈んでしまい、お椀の具が少なかったとの感想があつた。

- ・洗い場の人立ちづめだった。交代の人数を増やして欲しい。
- ・最近のバザー、イベントの台所は、三角巾、マスク、ビニール手袋が必須アイテムになっている。漬物等は手袋をした方が良い。
- ・豚肉、その他が値上がりしているので豚汁も値上げしたらどうか。

喫茶；ケーキをバケツ式で選んでもらい、好評。

- ・ケーキをつくってくれた人の負担が大きい。
- ・ケーキセットで350円は安すぎると思う。

即売；2人1組の4名で計算をしたい。会計場が欲しい。

牛乳；試飲用の牛乳を頂き、試飲をしてもらったのがよかった。プレーンヨーグルトより、小豆、黒豆のヨーグルトを増やしたい。

学習；DVD上映の参加者は計22、3名。好評だったが1時間は長いような気がする。展示の場

所をホールの壁側にしたらどうか。

骨密度；午後もしてほしい。

フランクフルト；130円売りだったが、安いのではないかと。今回は村上夫君も参加。ムド上々。

中庭の接待；中庭は寒く、今回は生産者に熱いお茶を出すことができた。次回もそうしたい。

2、次年度の予算について

部、会の活動として良い案があれば、申し出て下さい。

3、一般社団法人みんなの低温殺菌牛乳

- ・丹波乳業の工場の屋根にソーラーシステムを設置する費用の一部の小口資金を募集。(1月配布のプリント「ソーラー発電でみんなの氷上低温殺菌牛乳の未来を創ろう！」裏面の「カンパのお願い」を読みください。)会としては協力したい。

【報告事項】

○生産者担当

野菜；天候のせいで野菜がどんどん出来ている。年が明けたら、切干大根を端境期の備蓄に作りたい(一色さん)。豪雨被害の時、腐葉土を含んだ土が畑に流れ込み土質が変わつたらしい(橋本さん)。

卵；1個腐っていた。外から見てもわかるくらいなので気を付けてほしい。(センターG)

牛・豚；1月配送日が変更されるかも知れない。

広報；1月の印刷日は13日(水)、27日(水)。

お茶・油；菜種油の値上げ要請。

遺伝子組み換えでない菜種が全体の1%しかない状態です。(求める会ニュース909号配送時のプリントをお読み下さい)出来れば4月からの予定。

福島支援；のびのび園にりんごを送りました。

会計；レモン(1回目)、みかん(2回目)の請求が遅れました。12月に請求します。

渉外・庶務；財務検討委員会(12/5)

YMCA 講座(12/7)

PHD 協会の研修生来訪(12/11)

お知らせ；食料環境セミナー(1/27,水)

「自由化だ、電気を選ぼう！」

関西学院大学総合政策学部総合政策学科
教授 朴勝俊さん

1月全体会：1月20日(水) 10:00~12:30

2016年度 初全体会。皆さまのご参加、お待ちしております。

食品環境セミナー報告

「和食の魅力と

次世代に継承することの意義」

2015年12月15日(水)10:30~12:00

奈良女子大学名誉教授 的場輝佳さん

和食は、①多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重、②栄養バランスに優れた健康的食生活、③自然の美しさや季節の移ろいの表現、④正月などの年中行事との密接な関わり、が特徴と認められ、平成25年にユネスコ無形文化財に登録されました。この和食は海、山に囲まれ良い水に恵まれた日本の風土が生み出した独自性のある食べ物です。

その歴史をたどると、原型は飛鳥、奈良時代にあります。鎌倉・室町時代になると豆腐や湯葉、麩などの精進料理、懐石料理がでてきます。江戸時代になると砂糖や醤油が使われて料理のはばも広がり、料理茶屋や料理本がでてきます。明治以後は西洋料理、中華料理、和洋折衷料理がでてきます。しかし、戦前までは日本型食生活が続いていました。

日本型食生活とは米を主食とし、魚介類、根菜・葉菜、豆類、海藻類を副食として飲料を緑茶とした食事です。魚類にはDHA,EPAが、野菜には抗酸化ビタミン、植物繊維が、大豆にはイソフラボン、大豆たんぱく質、海藻類にはミネラルが含まれています。このような健康増進効果のある和食に、戦後乳製品や卵、肉が加わり日本の食卓は最も栄養バランスに富み、その結果世界の長寿国となったのです。しかし近年、食事の洋風化と共に和食離れがすすみ食文化に大きな変化がおきてきました。

世界も注目している和食を後世に継承することを、折りにふれ、的場先生が話されていたところ、京都の老舗の料理人達が立ち上がり、小学校に出向き食育活動を始めました。これはもう何年も続いているそうです。超一流の料理人の方たちは、極上の昆布とかつお節で一番だしをひく。彼らはだしをとるとは言わず引くとい

います。これは、素材を生かすということからきた言葉です。この本物のだしの味を子供の舌に覚えてもらうことが大切だそうです。食育カリキュラムの趣旨は、①だしを知ってもらう ②食材の命をいただいていることを知る ③料理にはおもてなしの心が大切である。それらから京料理の真髓を伝え日本の食文化を伝えたいのです。

的場先生は日本料理の中心はだしにあると言われます。椎茸、鰹節、昆布といった乾燥したものがベースになって、雑味がなく臭みのないシンプルなだしができる。これで野菜の持ち味を殺さないで味付けができる。このだしを利用して調理するというのは日本料理特有で、外国の料理にはないものです。だしには旨みがあり味覚の中でこの旨みというものは日本人が発見したものです。旨み感度が低下すると甘味嗜好になり肥満につながります。最近の日本の若者の和食離れは甘味嗜好に拍車をかけることが懸念されます。

このように私たちにとって大きな意味をもつ和食を後世に伝えることは我々の使命とも言えます。和食を伝え続けるためにはそれを支える食材、すなわちそれを供給する漁村や農村の生産者が元気でいてくれる必要があります。

食料自給率が落ちている状態は困った事です。たとえTPPが締結されたとしてもそのことで社会が得た利益が他にも良い影響を与え、富が循環するような社会の工夫が必要だと述べられました。頂いた講演の冊子の最後にはこの言葉が記されていました。

道徳を忘れた経済は罪悪である

経済を忘れた道徳は寝言である

二宮尊徳

次回食料環境セミナー

「自由化だ、電気を選ぼう！」

1月27日(水)10:30~12:00

関西学院大学 総合政策学部総合政策学科
教授 朴 勝俊さん



1月のカレンダー



1月16日(土) 市有研との話し合い

1月20日(水) 全体会

申込み締切日

自動引落日

1月27日(水) 食料環境セミナー

ニュース印刷日(午後)

1月全体会の議題

1. 28年度予算について
各担当の活動、会の行事や催しを活性化するため、来年度予算を組めないか検討
2. 全体会の意義と現状について
一般会員が多数参加できるような全体会の工夫、会員の意見が反映される方法がないか話し合う
3. 各担当からの報告事項

カンパのお願い

丹波乳業の工場の屋根に中古のソーラーパネルを移設するため、一般社団法人「みんなの低温殺菌牛乳協会」(略称:みんなパス)では、資金集めに取り組んでいます。求める会でも資金集めに協力して、カンパを募っています。

会員の皆さまのご協力をお願いします。

締切: 1月20日(水)

カンパ: 1口1,000円(何口でも)

先週、配布したプリント「カンパのお願い」の申込み用紙に必要事項を記入し、FAXで申し込んでください。

☎&FAX 078-822-0810

第2FAX 078-842-2430

DVD「ミツバチからのメッセージ」上映会

1月20日(水) 13:30~

神戸学生青年センターホール

全体会狩猟後、収穫感謝祭で好評だった「ミツバチからのメッセージ」を上映します。約50分。収穫感謝祭でご覧になれなかった方、興味のある方はぜひおいでください。

市有研との話し合い

日時: 1月16日(土) 10:00~12:00

場所: 神戸学生青年センター

橋本さんが昨年訪問された中国と韓国の有機農業のお話もうかがいます。

どなたでも参加してください。

食料環境セミナー

「自由化だ、電気を選ぼう！」

1月27日(水) 10:30~12:00

関西学院大学総合政策学部総合政策学科

教授 朴 勝俊 さん

今年4月から電力市場が自由化されます。消費者は生活スタイルに合った電力契約ができるようになります。さまざまな発電を自由な割合で使用できる、エネルギーの小売りの自由化について、その必要性を従来から述べられてきた朴勝俊先生のお話です。

会場: 神戸学生青年センターホール

Tel 078-851-2760

参加費: 600円

昨年12月、求める会からりんごと野菜をお送りした福島の「のびのび福祉会」から、お礼のメールが届いていますので、ご紹介します。

食品公害を追放し安全な食べ物を求める会御中
いつもお世話になっております。日に日に寒さが増していますが、皆さまお変わりないでしょうか?

先週、今週とりんごやサラダ用に水菜やレタス、大根、人参をたくさん送って頂きました。早速お給食でいただきますね。

ほんとうにいつもありがとうございます。

特定非営利活動法人 郡山のびのび福祉会

理事長 安田 洋子

栄養士 川名 千恵